

La calidad

está en nuestra **naturaleza**



Canada

Arándanos azules canadienses

Un genuino sabor de la Naturaleza



En Canadá, la cosecha de arándanos azules se lleva a cabo durante los soleados días de finales del verano y principios del otoño. En las provincias de British Columbia, Ontario, Quebec y de la región del Atlántico, se recolectan a mano los frutos más dulces destinados al mercado de consumo, mientras que los arándanos que serán congelados y procesados se cosechan mecánicamente.

Canadá es el segundo productor y exportador del mundo de estas deliciosas bayas, después de Estados Unidos, y son un cultivo muy apreciado.

Estas pequeñas esferas azules siempre han sido valoradas y por siglos constituyeron uno de los frutos favoritos de las Primeras Naciones de Canadá. Mucho antes de la llegada de los europeos, habían aprendido a procesar este fruto silvestre para consumirlo en invierno, a mezclarlo con miel y harina de maíz para hacer pudín de arándano y a elaborar jarabe de arándano para curar la tos. Actualmente se producen comercialmente las variedades de arándano azul canadiense, tanto silvestres como cultivadas, algo que no sucede con ningún otro fruto canadiense.

Arándano azul: silvestre o cultivado

Canadá es el principal productor del mundo de “arándano azul enano” o “silvestre”, que se cultiva principalmente para fines comerciales en Quebec y en las provincias del Atlántico. El arándano azul es originario del Este de América del Norte y crece mejor en tierras sin árboles o que han sido quemadas. Los arándanos azules silvestres no son muy comunes, ya que en vez de plantarlos, los productores utilizan plantas silvestres que se dispersan a través de brotes subterráneos. Debido a que los campos de arándanos azules silvestres pueden tener varios sistemas distintos de brotes, las bayas no suelen tener un aspecto uniforme, pero el delicioso sabor es siempre el mismo.

Los “arándanos altos” son las plantas de arándano cultivadas que fueron desarrolladas a partir de la variedad silvestre durante la primera mitad del siglo XX. Aunque la mayor parte del arándano azul cultivado se produce en British Columbia (93%), también se cultiva en Ontario, en Quebec y en Nova Scotia. Debido a que el arándano cultivado se cosecha antes que el arándano silvestre, además de ser más grande y menos perecedero, es idóneo para ser enviado a los mercados minoristas. Por lo anterior, la mayor parte de los arándanos cultivados se venden frescos, mientras que los arándanos silvestres suelen ser procesados y congelados.





Dulce Nutrición

Los arándanos azules canadienses son exquisitos en repostería (hot cakes, pies, tartas, panqués, salsas y pasteles) y también son increíblemente versátiles con otros platillos. Su sabor fresco y natural realza el sabor de la carne de cerdo, pollo y animales de caza, y los chefs pueden mezclarlos prácticamente con todas las demás frutas o bayas para elaborar un delicioso postre. El jugo de arándano azul, un producto relativamente reciente en el ámbito culinario, ganó el premio de innovación del mejor jugo nuevo en el Congreso Mundial de Jugos (*World Juice Congress*) en 2005.

Gracias a la demanda del mercado, durante la última década han aumentado considerablemente la superficie de cultivo y la producción de arándanos azules – tanto silvestres como cultivados –. Esta demanda se debe a un creciente conocimiento sobre los beneficios para la salud de los antioxidantes alimenticios, que ciertas bayas contienen naturalmente. Los arándanos azules tienen un contenido muy alto de antioxidantes, por lo que son muy apreciados por los consumidores preocupados por mantener una buena salud. También tienen un bajo contenido calórico, son ricos en fibra y nutrientes y pueden contribuir a la buena salud cardíaca, ya que, al parecer, actúan como agentes antiinflamatorios y pueden reducir los niveles de colesterol en la sangre.

Una cosecha limpia y natural

El cultivo de arándanos azules canadiense se realiza en condiciones higiénicas y saludables. Su cultivo es supervisado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA), que asegura el cumplimiento de las normas de clasificación, embalaje y etiquetado. Los arándanos azules son frutos delicados, que se cosechan con mucho cuidado para asegurar una calidad óptima, mientras los avances en materia de procesamiento permiten que lleguen hasta el consumidor en las mejores condiciones posibles.

Experimente la diferencia canadiense

Nada iguala el sabor dulce e intenso de los arándanos azules canadienses. Para información adicional sobre este fruto único y los agricultores que lo producen, favor de consultar los sitios web indicados a continuación.

Sitios web del Gobierno de Canadá

- Servicio de Comercio Agroalimentario
www.ats-sea.agr.gc.ca
- Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos
www.inspection.gc.ca

Sitios web de la industria canadiense

- Consejo del Arándano de British Columbia
www.bcblueberry.com
- Asociación de Arándano Azul de New Brunswick
www.nbwildblue.ca

- Asociación de Productores de Bayas de Ontario
www.ontarioberries.com
- Arándanos Azules Silvestres de Quebec
www.wild-blueberries.com
- Asociación de Productores de Arándanos Azules Silvestres de Nova Scotia
www.nswildblueberries.com
- Asociación de Arándano Azul Silvestre de América del Norte
www.wildblueberries.com/

© Her Majesty the Queen in right of Canada, 2011

AAFC No. 11509S

